privileg

Elektro-Einbauherd 30530 P

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **4**

Worauf Sie achten müssen **5**

Gerätebeschreibung **6**

Vor dem ersten Gebrauch **7**

Energiespartipps zum Backofen **7**

Zeitschaltuhr **8**
- Einstellung der Uhrzeit 8
- Kurzzeitmesser (Timer) 9
- Abschaltautomatik 10
- Ein-/Abschaltautomatik 11
- Einstellung der Kindersicherung 12
- Nachtabdunklung 12

Kochstellen **13**
- Bedienung der Kochstellen 13
- Zweikreis-Kochzone und Bräterzone 13

Backofen **14**
- Bedienung 14
- Betriebsarten 14
- Einschubebenen 18
- Zubehörteile 18
- Gehäusekühlung 18

Inhaltsverzeichnis

Backen **19**
Hinweise 19
Backen mit Ober-/Unterhitze 19
Backen mit Heißluft 19
Tipps zum Backen 20

Backtabelle **21**

Braten **22**
Tipps zum Geschirr 22
Hinweise zum Braten 22

Brattabelle **23**

Grillen und Überbacken **24**
Tipps zum Grillen 24

Grilltabelle **25**

Einkochen **26**

Einkochtabelle **26**

Auftauen **27**

Reinigung und Pflege **28**
Frontgehäuse 28
Pyrolytische Reinigung 29
Backofen 31
Backofentür 32

Was tun bei Problemen? **33**

Austausch von Geräteteilen **34**
Backofenlampe 34
Sonstiges Zubehör 34

Hinweise zur Entsorgung **34**

Montageanleitung **35**
Sicherheitshinweise für den Installateur 35
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 35
Einbau Kochfeld / Kochmulde 35
Geräteeinbau 36
Elektroanschluss 36

Technische Daten **38**

Kundendienst **39**
Ersatzteile 39

Garantie-Information **40**

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vor jeder Pyrolyse-Reinigung müssen grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernt werden. Ansonsten besteht Brandgefahr.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung

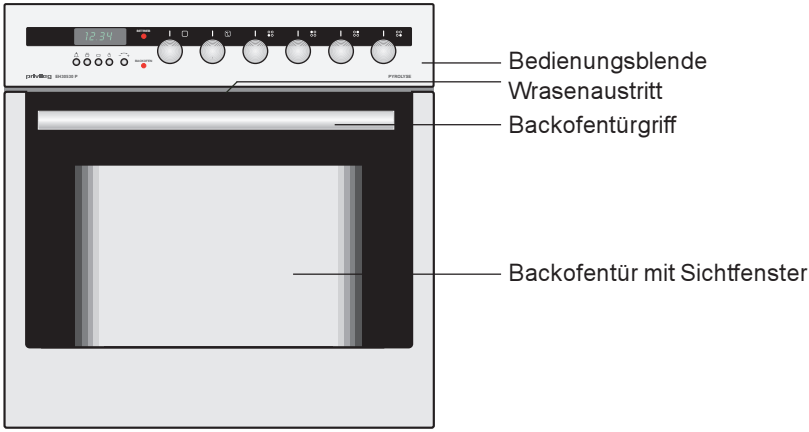
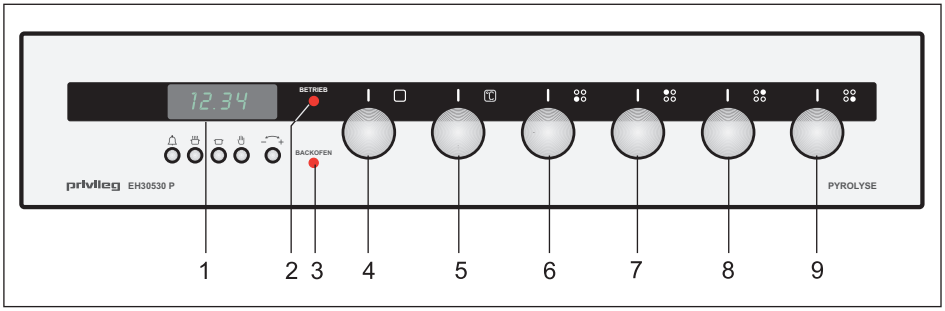


Abb: Modell Edelstahl



1 Zeitschaltuhr

2 Betriebskontrolllampe zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle in Betrieb ist.

3 Backofenkontrolllampe leuchtet, wenn der Backofen aufheizt und sie geht aus, wenn die Temperatur erreicht ist.

4 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten

5 Temperaturregler für Backofen

6 Schalter für Kochstelle, vorne links (Zweikreiszuschaltung)

7 Schalter für Kochstelle, hinten links

8 Schalter für Kochstelle, hinten rechts (Zweikreiszuschaltung)

9 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit ein, damit die richtige Uhrzeit angezeigt wird.

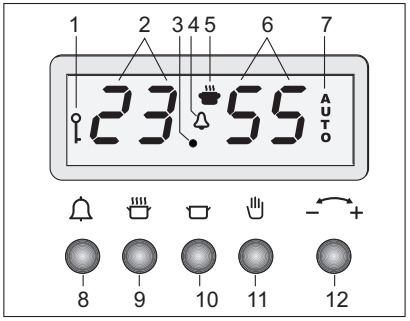
Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
- Falls der Backofen durch die Pyrolytische Reinigung gereinigt werden soll, wird empfohlen, dies im Anschluss an den noch warmen Backofen ablaufen zu lassen. Näheres im Kapitel „Reinigung und Pflege”.

Zeitschaltuhr

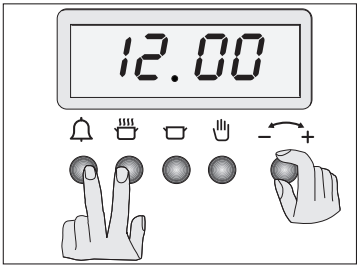


Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:
Anzeige der Uhrzeit
Kurzzeitwecker (Timer)
Abschaltautomatik
Ein-/Abschaltautomatik
Kindersicherung

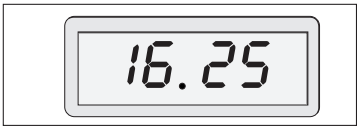
Hinweis

Nach Erstanschluss oder Stromausfall blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd im Display. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

1 **Kindersicherungssymbol**: leuchtet, wenn Kindersicherung eingeschaltet ist
2 Stunden-Anzeige
3 Allgemeine Betriebsanzeige: das Gerät ist am Netz.
4 Timersymbol: leuchtet wenn der Kurzzeitwecker programmiert wurde.
5 Topfsymbol: leuchtet, wenn der Backofen durch die Automatik eingeschaltet ist.
6 Minuten-Anzeige
7 „AUTO" leuchtet, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist.
„AUTO" blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
8 **Timer-Taste**: zur Eingabe einer Kurzzeit.
9 **Dauer-Taste**: zur Eingabe einer Dauer.
10 **Ende-Taste**: zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes.
11 **Hand-Taste**: zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb nach einer Automatik.
12 **Drehknopf** zum Einstellen der Zeiten. Der Drehknopf kann in beide Richtungen gedreht werden.



Einstellung der Uhrzeit



Beispiel: Uhrzeit

Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00" und „AUTO" oder es wird eine Uhrzeit angezeigt, die korrigiert werden soll.

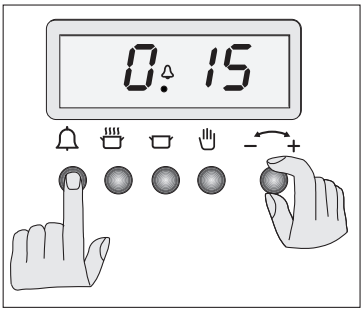
1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig kurz drücken und loslassen. Gleich anschließend die Uhrzeit mit dem **Drehknopf** einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt **1.** und **2.** vorgehen.

Hinweis

Die Uhrzeiteinstellung kann nicht erfolgen, wenn eine Automatik („AUTO" ist im Display) programmiert wurde.



Kurzzeitmesser (Timer)

Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. **Timer-Taste** kurz drücken. Gleich anschließend mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen. Das Timersymbol leuchtet.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton und das Timersymbol blinkt.
   Der Signalton geht nach einigen Minuten von selbst aus.
   Zum Löschen des Timersymbols und des Signaltons die **Timer-Taste** einmal kurz betätigen.

Korrektur

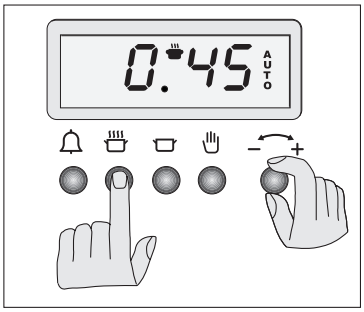
Die Kurzzeit kann überprüft oder korrigiert werden: **Timer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit dem **Drehknopf** korrigieren.

Vorzeitig löschen

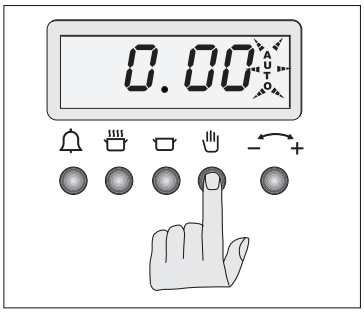
Timer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit auf 0.00 zurückdrehen. Kurz danach wird die Uhrzeit angezeigt.

Hinweise

- Die ablaufende Kurzzeit läuft im Hintergrund ab, während die Uhrzeit angezeigt wird.
- Der Timer hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.
- Der Timer-Signalton unterscheidet sich von dem Automatik-Signalton.



Abschaltautomatik eingeben



Nach dem Automatikbetrieb: löschen

Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

Im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Topfsymbol und „AUTO" leuchten nicht.

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Dauer-Taste** kurz drücken. Gleich anschließend die Dauer in Stunden und Minuten mit dem **Drehknopf** einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Topfsymbol und „AUTO" leuchten.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „AUTO" blinkt. Das Topfsymbol ist erloschen und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen durch die zwei Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste** zweimal kurz drücken um dem Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Korrektur

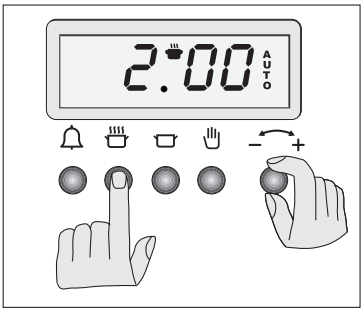
Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

Vorzeitig löschen

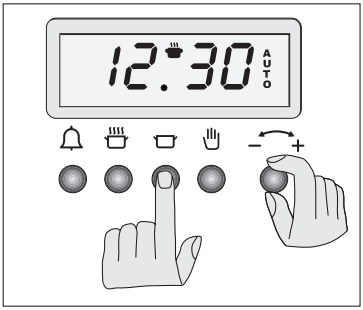
Dauer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste** einmal drücken.

Hinweis

Zum Einstellen der Abschaltautomatik kann auch anstelle der **Dauer-Taste** die **Ende-Taste** verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt (eine Uhrzeit!) einzugeben. Beispiel: Der Backofen soll um 12.45 Uhr abschalten.



Dauer programmieren



Abschaltzeitpunkt programmieren

Ein-/ Abschaltautomatik

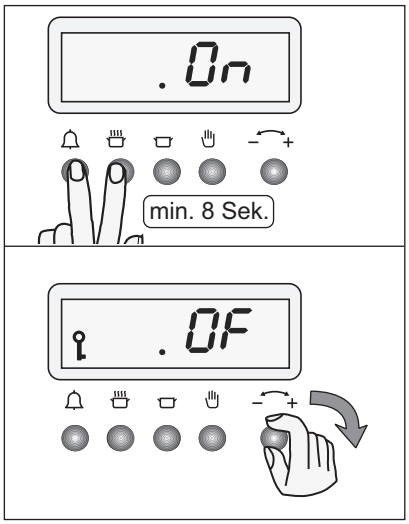
1. Das Gericht vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur nach der Anwendungstabelle einstellen.
2. **Dauer-Taste** kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Ende-Taste** kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** den Abschaltzeitpunkt einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Der Backofen wird automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der Dauer automatisch ausgeschaltet.
   Wenn das Gericht fertig ist, blinkt „AUTO" und der Backofen ist ausgeschaltet. Das Topfsymbol ist erloschen.
5. Das Gericht entnehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste** kurz drücken um den Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.

Korrektur
Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Ende-Taste** oder **Dauer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

Vorzeitig löschen
Dauer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste** einmal drücken.

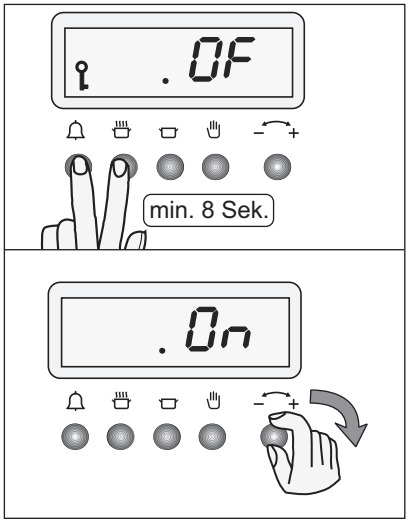
Hinweis
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Kindersicherung einschalten:



„OF" bezieht sich auf den Backofen (ausgeschaltet; d.h. Kindersicherung ist eingeschaltet)

Kindersicherung ausschalten:



Einstellung der Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass sich Kinder am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.
Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Programmierung vorliegt („AUTO" darf nicht aufleuchten).

Kindersicherung einschalten

1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig für ca. 8 Sekunden drücken, bis im Display „ON" angezeigt wird.
2. Beide Tasten loslassen. Gleich anschließend den **Drehknopf** geringfügig nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen, bis im Display „ OF" angezeigt wird.
   Damit ist die Kindersicherung eingeschaltet.
   Nach ca. 5 Sekunden wird wieder die Uhrzeit angezeigt und das Symbol „" leuchtet.

Kindersicherung ausschalten

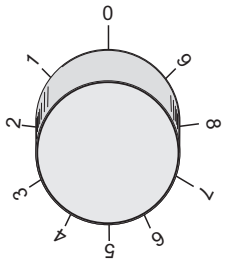
„AUTO" darf nicht aufleuchten.

1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig für ca. 8 Sekunden drücken, bis im Display „OF" angezeigt wird.
2. Beide Tasten loslassen. Gleich anschließend den **Drehknopf** geringfügig nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen, bis im Display nur noch „ON" angezeigt wird (erlischt).
   Damit ist die Kindersicherung ausgeschaltet.
   Nach ca. 5 Sekunden wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

Nachtabdunklung

Bei einer Uhrzeit zwischen 22.00 und 5.59 Uhr wird automatisch die Helligkeit der Fluoreszenzanzeige reduziert.
Die Nachtabdunklung wird nicht ausgeführt:
- wenn eine Kurzzeit abläuft,
- wenn eine Automatik stattfindet.

Kochstellen

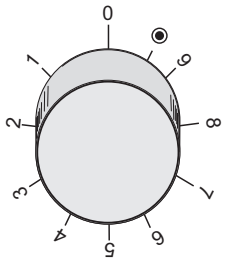


Kochstellenschalter Einkreiskochzone

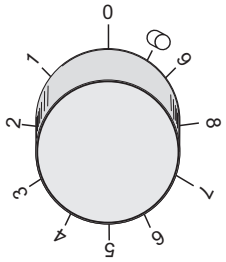
Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.
In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kochstufen.

Kochstufen	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Schalter für die Zweikreis-Kochzone vorne links



Schalter für die Bräterzone hinten rechts

Zweikreis-Kochzone und Bräterzone

Die kombinierbaren Glaskeramik-Kochfelder können vorne links und hinten rechts mit einer Zweikreis-Kochzone oder Bräterzone ausgestattet sein.

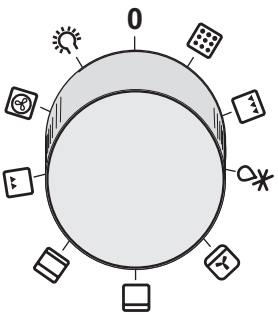
Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Markierung ◎ bzw. ◉; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.

Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

Hinweis: Bei Kochfeldern die vorne links und hinten rechts nicht mit zwei Heizkreisen ausgestattet sind, hat die Zweikreiszuschaltung am Knebel keine Bedeutung.

Backofen



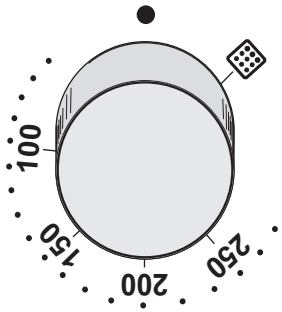
Funktions-Wahlschalter

Bedienung

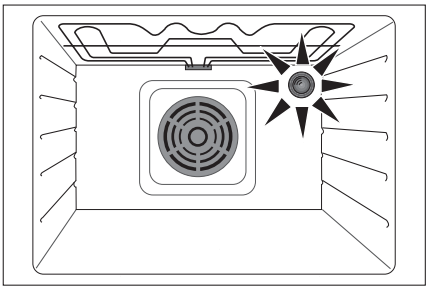
Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



Temperaturregler

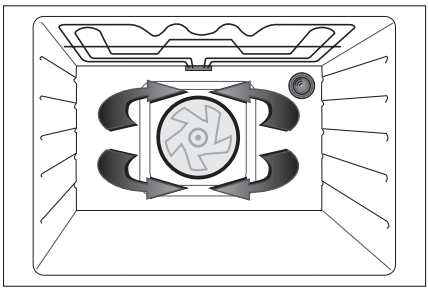


Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.
Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Temperaturregler auf 0

Funktions-Wahlschalter

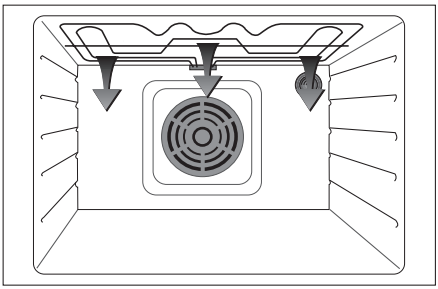


Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

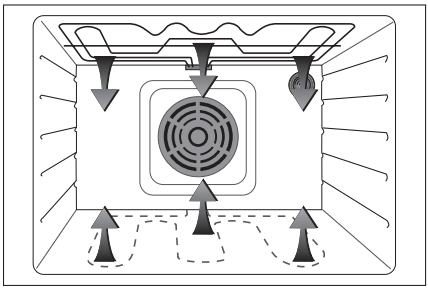


Kleinflächengrill

Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw. Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Temperaturregler zwischen **180** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

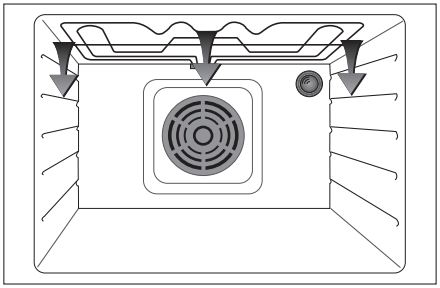


Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

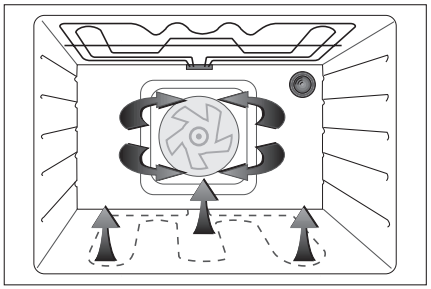


Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

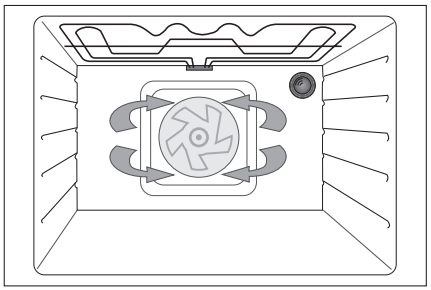


Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, feuchten Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackenen Kartoffeln.

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

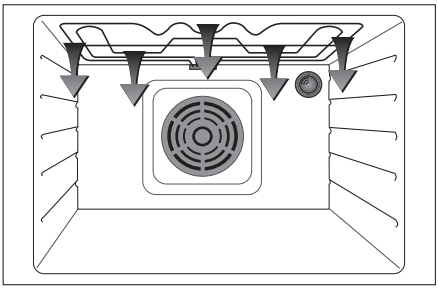


Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Temperaturregler auf 0

Funktions-Wahlschalter auf

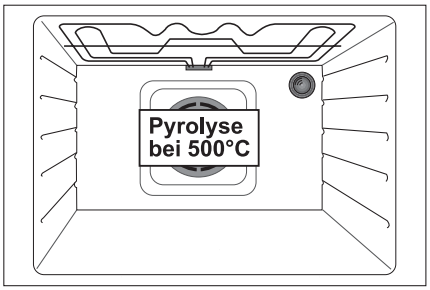


Großflächengrill

Die Wärme wird nur von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Temperaturregler auf **180 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



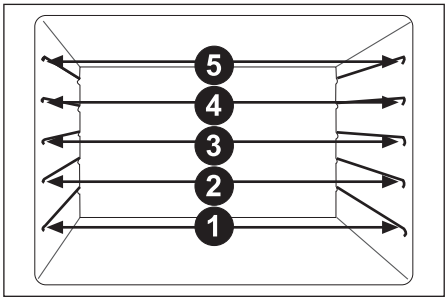
Pyrolyse

Diese Betriebsart wird nur zum pyrolytischen Reinigen des Backofens verwendet.

Temperaturregler auf

Funktions-Wahlschalter auf

Nähere Informationen im Kapitel „Reinigung und Pflege".

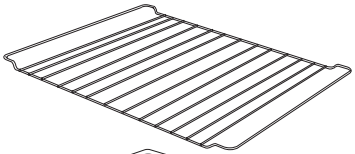


Einschubebenen

Das Zubehör (Rost, Fettpfanne und Backbleche) kann in **5 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.
In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

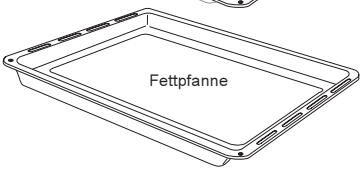
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Zubehörteile



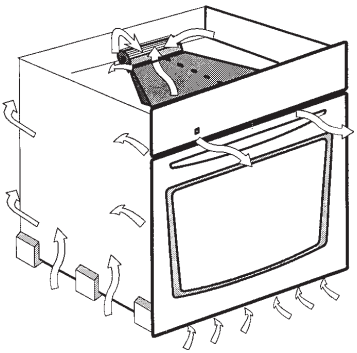
Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.
Der Rost kann je nach Bedarf mit der Kröpfung nach oben oder nach unten im Backofen verwendet werden.

Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen



Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder Auffanggefäß

Gehäusekühlung



Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist (besonders bei der Pyrolyse).
Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt (nicht bei Pyrolyse!).

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	3	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte* (DIN)	**3**	**160-170**	2	140-160	30-40
Streuselkuchen	**2**	**170-190**	2(2-4)	150-160	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(2-4)**	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(2-4)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(2-4)	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	**2(2-4)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	3	170-180	**3**	**160-170**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen, DIN	3	170-190	**2(2-4)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2(2-4)**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(2-4)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**3**	**200-210**	3	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3	170-180	**3(2+4)**	**150-160**	10-20
Spritzgebäck, DIN	3	150-160	**3(2+4)**	**140-150**	15-35
Eiweißgebäck	3	100-110	**3(2+4)**	**100-110**	60-120
Hefekleingebäck	3	180-190	**3(2+4)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	3	180-200	**3(2+4)**	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	3	180-190	**3(2+4)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(2-4)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(2-4)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

* Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige **Teile sehr heiß**. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche entsprechend wählen:

Kleinflächengrill

- Steaks, Fischscheiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill

- für mehr als 3 Steaks, Fischscheiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Betriebsart		Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
						1. Seite	2. Seite
Rindfleisch							
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	•		250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	•		250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	•		250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch							
2 Schweinenackensteaks	350	4	•		250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4		•	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch							
3 Kalbschnitzel	450	4	•		250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4		•	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch							
4 Lammkoteletts	600	4	•		250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4		•	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren							
4 Grillwürste	400	4	•		250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	•		250	6 - 8	4 - 6
Geflügel							
2 Hähnchen, halbiert	1000	2		•	220	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	•		220	7 - 10	7 - 10
Fisch							
2 Lachscheiben	400	3	•		220	5 - 6	5 - 6
Toasts							
4 Weißbrotscheiben	200	4	•		250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	•		250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3		•	200	5 - 7	-

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 2. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und die Temperatur auf 180°C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei geringer Temperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.

Stellen Sie hierzu die Auftaustufe ein.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Die Edelstahlflächen sind speziell beschichtet, wodurch weniger Verunreinigungen anhaften.
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Pyrolytische Reinigung

Wie funktioniert die Pyrolyse?

Beim pyrolytischen Reinigungsvorgang wird der Backofen auf etwa 500°C erhitzt. Dabei verbrennen Verschmutzungen. Der entstehende Dunst wird durch einen wartungsfreien Katalysator an der Decke des Backofens gefiltert.

Gehäusekühlung

Die Gehäusekühlung ist zur Reinigung eingeschaltet. Danach wird sie solange fortgesetzt, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Anwendung der Pyrolyse

Bei normalem Gebrauch des Backofens genügt es, die pyrolytische Reinigung alle 1-2 Monate einzuschalten.
Es wird empfohlen, gleich nach Back- oder Bratvorgängen die pyrolytische Reinigung einzuschalten. Durch die bereits vorhandene Wärme wird weniger Energie verbraucht.

Dauer der Pyrolyse

Ein Reinigungsvorgang dauert üblicherweise 1 Stunde und 30 Minuten bei geringen Verschmutzungen. Bei starken Verschmutzungen können maximal 3 Stunden eingestellt werden.
Je nach Backofentemperatur zu Beginn des Reinigungsvorganges kann die Tür nach Ablauf der Zeit noch verriegelt sein.

Verfärbungen im Backofen

Das Spezialemail und blanke Teile können nach längerer Benutzung matt werden oder sich verfärben. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und lässt sich nicht vermeiden. Nicht versuchen, Verfärbungen zu entfernen!

Wichtige Hinweise

- Zum Reinigen sämtliche Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) aus dem Backofen nehmen. Die Teile dürfen den hohen Temperaturen nicht ausgesetzt werden.
- Grobe Verschmutzungen (Fett, Bratensaft, Speisereste etc.) müssen von Hand aus dem Backofen entfernt werden, weil ansonsten Brandgefahr besteht und es zu unnötigen Geruchsbelästigungen kommen kann. Dazu einen Schwamm und Spülmittelwasser verwenden. Keine chemischen Reinigungsmittel oder Backofensprays verwenden!
- Die Dichtungen der Backofentür und der Rahmen müssen saubergehalten werden, damit die Tür dicht bleibt.
- Während der Reinigung ist die Backofentür ab etwa 300°C aus Sicherheitsgründen verriegelt. Daher nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen.
- Bei Stromausfall oder wenn der Vorgang unterbrochen wird, bleibt die Tür verriegelt. Sie lässt sich erst nach Abkühlung öffnen.
- Unmittelbar nach einem pyrolytischen Reinigungsvorgang darf die Restwärme nicht für einen Back- oder Bratvorgang genutzt werden, weil die Aschereste auf die Speise gelangen könnten. Deshalb die Rückstände erst herauswischen.

Während der pyrolytischen Reinigung entstehen sehr hohe Temperaturen an der Backofentür. Es besteht Verbrennungsgefahr. Deshalb Backofentür nicht berühren und Kinder unbedingt fernhalten!

Beim Pyrolyse-Vorgang kann es zu einer leichten, materialbedingten Biegung der Tür kommen, die jedoch nur vorübergehend auftritt und sich bei Erkalten vollständig zurückbildet.

Pyrolytische Reinigung anwenden

1. Zubehörteile aus dem Backofen entnehmen.
2. Grobe Verschmutzungen herauswischen.
3. Backofentüre schließen.
4. Funktionswahlschalter und Temperaturregler auf Pyrolyse stellen.
   Im Display wird P1.30 angezeigt.
5. *Wenn der Backofen stark verschmutzt ist und die Reinigungszeit verlängert werden soll:*
   Dauer-Taste gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** die gewünschte Betriebsdauer von maximal 3 Stunden einstellen.
   AUTO und das Topfsymbol leuchtet und der Reinigungsvorgang hat begonnen. Die Backofenbeleuchtung bleibt ausgeschaltet.
6. *Wenn der Reinigungsvorgang zu einem späteren Zeitpunkt beginnen soll:*
   Ende-Taste gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** den gewünschten Abschaltzeitpunkt (z.B. 18.00 Uhr) einstellen.
7. Nach Beendigung des Reinigungsvorganges wird P0.00 angezeigt, AUTO leuchtet weiterhin und das Topfsymbol ist erloschen.
8. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
   Hand-Taste einmal drücken.
9. Prüfen, ob sich die Backofentür öffnen lässt.
   Erst nach Entriegelung und ausreichender Abkühlung des Backofens die zurückgebliebene Asche mit einem Schwamm und etwas Spülmittel feucht herauswischen.

Selbstverständlich kann der Backofen auch von Hand gereinigt werden.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

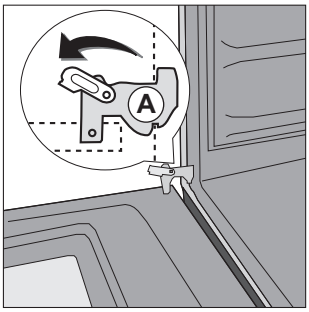
Zubehörteile

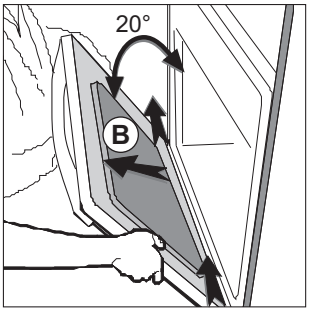
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

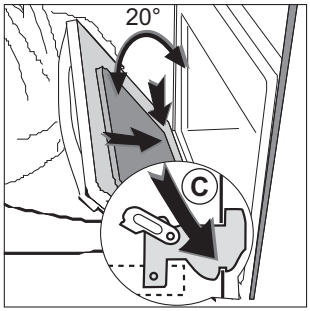
Spezial Email:

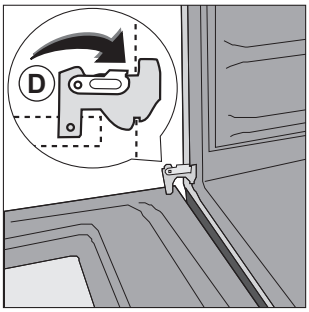
Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.









Backofentür

Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.

Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hoch schwenken und die Scharniere neu ausrichten!).

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Backofentür lässt sich nicht öffnen
- Wurde die Pyrolyse gerade angewendet? Die Tür bleibt verriegelt, bis ausreichende Abkühlung stattgefunden hat. Die Entriegelung kann auch nach Ablauf der programmierten Zeit stattfinden.

Im Display leuchtet das Symbol „⚷“ ?
Die Kindersicherung ist eingeschaltet und der Backofen kann nicht bedient werden. Siehe Kapitel „Einstellung der Kindersicherung”.

Im Display blinkt „0.00” und „AUTO” abwechselnd?
Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.
Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Im Display blinkt „AUTO”?
Hand-Taste ✋ kurz drücken um den Backofen freizuschalten (gewohnter Backofenbetrieb von Hand).

Die Elektronik zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, die Herdsicherung im Sicherungskasten für einige Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

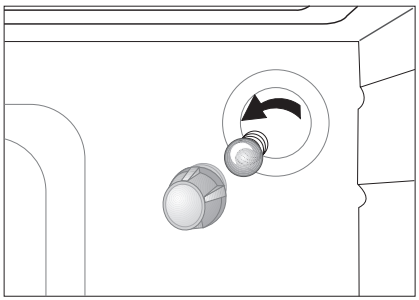
Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb (Hand-Taste ✋) umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer den Backofens beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

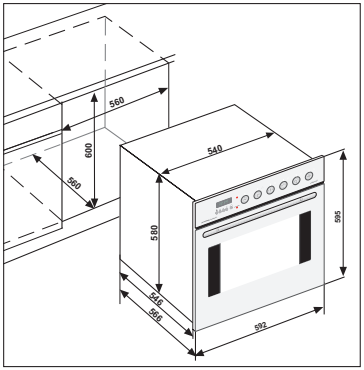
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.
- Zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberkante der Gerätefrontseite muss ein Abstand von mind. 5 mm vorhanden sein, damit ein ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt ist.

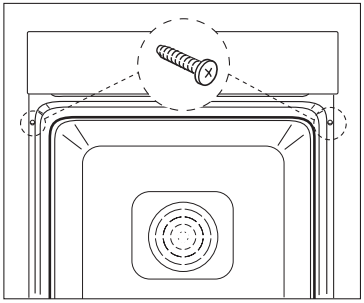
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Einbau Kochfeld / Kochmulde

Den Glaskeramik-Kochfeldern und den Kochmulden liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.





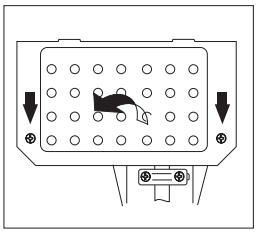
Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes bzw. der Kochmulde in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

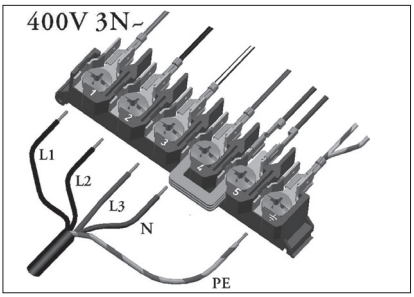
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

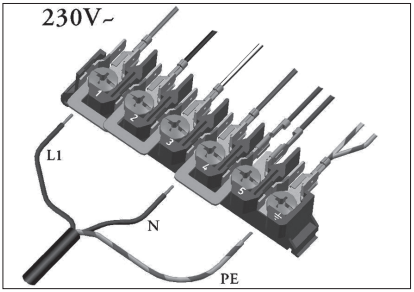
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

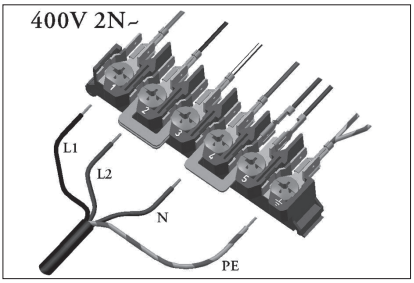


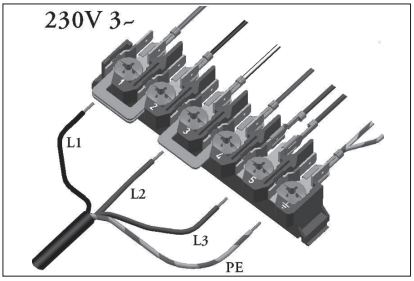
Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.









Vorgehensweise:

- Auf der Rückseite des Gerätes den Schutzdeckel mit einem Schraubendreher abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.

  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung festschrauben und den Deckel schließen.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 30530 P	**Produkt-Nr.**	262.019 / 055.821 / 378.789
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,5/ 59,2/ 56,6
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ 56
Herd Leergewicht, ca.	kg	37
Energieregler (Kochstellen)	Anzahl	4
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	5
Betriebsarten		
Ober-/ Unterhitze	kW	2,0
Kleinflächengrill	kW	1,9
Großflächengrill	kW	2,9
Heißluft	kW	2,2
Auftaustufe	W	35
Kühlgebläse	W	20
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur (Backen, Braten)	°C	280
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	10,4
Backofen, max.	kW	3,2

Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder und Mulden dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:

M 604000
425.661

GK 34011
459.238
864.539
864.541
888.469

GK 34011-1
405.720
208.044
324.781
728.839

GK 604000
965.770
401.371
140.047

GK 604001
965.785
140.063
566.711

GK 604011
289.891
345.361
392.825
490.991

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 01/02)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 01/02)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür oben am Rahmen sichtbar.

Elektro-Einbauherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 € /Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Elektro-Einbauherd 30530 P

Produkt-Nr. 262.019 braun
055.821 weiß
378.789 Edelstahl

lfW 02/2003